

(54) PROCESSED FOOD OF GRATED YAM
 (11) 5-328934 (A) (43) 14.12.1993 (19) JP
 (21) Appl. No. 4-136952 (22) 28.5.1992
 (71) Q P CORP (72) KUNIHICO HAYASHI
 (51) Int. Cl.⁸. A23L1/214

PURPOSE: To obtain a processed food of grated yam having improved shelf stability, hardly showing a feeling of strong acidity, comprising grated yam, an acidulant and fats and oils.

CONSTITUTION: 5-80wt.% grated yam is blended with 2-30wt.% acidulant such as vinegar, adjusted to pH2-5, further mixed with 0.1-2wt.% gum such as xanthan gum, 5-60wt.% (preferably 8-40wt.%) liquid fats and oils such as salad oil and optionally a seasoning to give the objective food.

(54) FLAVOR IMPROVER

(11) 5-328935 (A) (43) 14.12.1993 (19) JP
 (21) Appl. No. 4-165489 (22) 2.6.1992
 (71) SB SHOKUHIN K.K. (72) MASA HARU SUGAKAWA(1)
 (51) Int. Cl.⁸. A23L1/221, A23F3/14, A23F5/14, A23L1/211, A23L2/02, A23L2/26

PURPOSE: To obtain a flavor improver containing protamine, etc., readily improving flavor while suppressing astringency and bitterness of coffee, tea, beans, etc., reducing an amount of waste liquor in a manufacturing process, having extremely bettered production efficiency.

CONSTITUTION: A protamine, e.g. a monoprotonated protamine such as arginine monoamino acid, a diprotonated protamine such as arginine lysine histidine, a triprotonated protamine such as arginine lysine histidine and/or its salt is optionally mixed with an antioxidant, salt, spice, pH adjustor, etc., made into a form such as aqueous solution, emulsion or powder to give the objective flavor improver.

(54) FERMENTED SEASONING

(11) 5-328936 (A) (43) 14.12.1993 (19) JP
 (21) Appl. No. 4-165437 (22) 1.6.1992
 (71) GUN EI CHEM IND CO LTD (72) SHOICHI HIROOKA(3)
 (51) Int. Cl.⁸. A23L1/23

PURPOSE: To obtain a fermented seasoning having a mellow and soft flavor with good body and physical condition-adjusting function.

CONSTITUTION: A fermented seasoning is obtained by subjecting a galactooligosaccharide- or fructooligosaccharide-containing saccharide to alcohol fermentation. Since the seasoning hardly contains glucose and consists essentially of galactooligosaccharide- or fructooligosaccharide-containing saccharide, the seasoning has a mellow and soft flavor with good body, scarcely precipitates glucose crystal, has elegance of low sweetness, low coloring in heating, high fermentation resistance, low calorie and further physical condition-adjusting function due to high content of fructooligosaccharide or galactooligosaccharide and is usable in wide various fields.

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-328934

(43)公開日 平成 5 年(1993)12月14日

(51)Int.Cl.⁵
A 2 3 L 1/214

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平4-136952

(22)出願日 平成 4 年(1992) 5 月28日

(71)出願人 000001421

キュービー株式会社

東京都渋谷区渋谷 1 丁目 4 番13号

(72)発明者 林 邦彦

東京都日野市南平 6 丁目11番地の 2

(74)代理人 弁理士 藤野 清規

(54)【発明の名称】 トロロ加工食品

(57)【要約】

【目的】トロロに保存性の向上のために酸味料を添加してあっても、酸味が強く感じ難いトロロ加工食品を提供することである。

【構成】トロロが酸味料以外に油脂を含むトロロ加工食品。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 トロロが酸味料以外に油脂を含むことを特徴とするトロロ加工食品

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、トロロ加工食品に関する。

【0002】

【従来の技術】 やまいもをすりおろして製造するトロロを若干でも保存し易くするためには、食酢やかんきつ類の果汁または有機酸などの酸味料を添加すればよい。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかし、酸味料を添加すると、保存性は向上するけれども、酸味が強く感じられて、風味上必ずしも好ましいとは言えない。本発明の目的は、保存性の向上のために酸味料を添加してあっても酸味が強く感じ難いトロロ加工食品を提供することである。

【0004】

【課題を解決する手段】 本発明者は前記の目的を達しようと種々検討して本発明に到達した。すなわち、本発明のトロロ加工食品は、トロロが酸味料以外に油脂を含むことを特徴とする。

【0005】 以下、本発明を詳細に説明する。まず、本発明において、トロロとは、やまいもをすりおろしたものをいう。本発明のトロロ加工食品は、トロロが酸味料以外に油脂を含む。ここで酸味料とは、酸性の味のする物質・原料をいう。具体的には、食酢、かんきつ類の果汁、有機酸（クエン酸、酢酸、リンゴ酸など）などがあげられる。トロロ加工食品が含有する酸味料の割合は、限定的ではないが、通常、pHが2～5くらいになる程度でよい。具体的には有機酸（クエン酸、リンゴ酸、酢酸など）では、0.3～6%くらいである。また、食酢やかんきつ類の果汁では、2～30%くらいである。

【0006】 本発明で用いる油脂の種類としては、常温で液体状のものと固体状のものがあるが、通常は、使用のし易さから、液体状のもの、つまり液体油が好ましい。液体油の例としては、サラダ油、てんぷら油などがあげられる。油脂の含有割合は、酸味を緩和する効果を高めるため、製品中で5%以上が好ましい。より好ましくは8%以上である。油脂は製品中で細かく分散している方が酸味緩和の効果をより高めることができるので、卵黄・リン脂質・脂肪酸モノグリセライド等の乳化材を、製品中1～数%含むことが望ましい。また、油脂は乳化していると、その含有割合が高まるほど製品の粘度が高まり、製品が硬くなるので、製品が硬くなりすぎないためには、油脂の含有割合は高くても製品中60%を越えないことが好ましい。

【0007】 トロロ加工食品は、前記した酸味料や油脂の他に、本発明の目的を損なわない範囲で他の任意の副

材を含むことができる。この副材の例としては、例えば、トロロと同じようなネバリを出しトロロのネバリを補うためのガム質があげられる。ガム質の好ましい含有割合は、ガム質の種類にもよるが、製品中通常0.1～2%程度である。また、副材の他の例としては、しょうゆ、さとう、食塩、酸化防止材、リン酸塩その他のキレート剤、清水などがあげられる。

【0008】 次に、本発明のトロロ加工食品の代表的な製造方法を説明する。まず、トロロは、やまいもをすりおろして調製する。製品中、通常5～80%程度用意する。これに酸味料を製品のpHが前記した2～5くらいになるように添加する。食酢の例では2～30%くらいである。なお、好ましくは、キサンタンガムやローカストビーンガムなどのガム質を製品中0.1～2%の範囲で、さらに油脂（通常液体油）を5～60%の範囲で、好ましくは8～40%の範囲で添加する。その他、必要に応じ、製品に望まれる風味に合わせて、適宜の調味料、例えばグルタミン酸ソーダ・スパイス類など、を添加する。

【0009】 添加した全原料をミキサーなどで混合すれば、本発明のトロロ加工食品となる。この加工食品は、トロロそのものと異なり、何らかの味がついているので、例えば、海草にかけるソースのようにドレッシング的に使用するのに好適である。

【0010】

【作用】 本発明においては、トロロ加工食品の酸味が強くない理由は定かではないが、油脂が酸味料による酸味をマスキングすることによるのではないかと推察される。

【0011】 以下、本発明の実施例を説明する。なお、本発明において、「%」は「重量%」を示す。

【0012】

【実施例】

実施例1

下記の配合の原料をミキサーで混合してトロロ加工食品（pH約4）を製造した。このトロロ加工食品は、強い酸味は感じられなかった。

原料の種類	配合 (%)
トロロ	40
食酢 (酸度4%)	15
大豆サラダ油	10
しょうゆ	10
卵黄	2
清水	残量
合計	100%

なお、トロロは、やまいもをすりおろしたものを使用した。

【0013】 比較として、大豆サラダ油を配合しないで、その代わり清水の使用料を20%増やした他は全て実施例1と同じ条件にしてトロロ加工食品を製造した。

この比較品は、強い酸味の感じられるものであった。

*い酸味は感じ難いトロロ加工食品が提供される。

【0014】実施例2

下記の配合の原料をミキサーで混合してトロロ加工食品（pH約4）を製造した。このトロロ加工食品は、強い酸味は感じられなかった。

原料の種類	配合 (%)
トロロ	40
食酢（酸度4%）	15
大豆サラダ油	20
キサンタンガム	0.2
しょうゆ	10
清水	残量
合計	100%

【発明の効果】本発明により、酸味料を含んでいても強*